

# 进口印度干辣椒进口清关代理清关公司

产品名称	进口印度干辣椒进口清关代理清关公司
公司名称	广州天睿报关报检有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区港湾68号2108、2109房（注册地址）
联系电话	15989286961

## 产品详情

辣椒为茄科辣椒属，起源于中南美洲热带地区，是一种古老的栽培作物，明朝末年传入我国。近年来，我国辣椒种植面积和年产量不断增长，已成为世界上最大的辣椒生产、消费和出口国。辣椒不仅可以鲜食、加工成食品和调味品，还可作为医药、化工、jgong等领域的原料，用途十分广泛，是世界上具有良好发展前景的经济作物之一。

### 辣椒初加工产品

#### 01 鲜或冷藏的辣椒

##### 【参考税号】

#### 0709鲜或冷藏的其他蔬菜

-0709600000辣椒属及多香果属的果实

##### 【规范申报要求】

1.品名；2.制作或保存方法（鲜、冷）

辣椒，别名：牛角椒、长辣椒、菜椒、灯笼椒，拉丁文名：Capsicum annuum L，为木兰纲、茄科、辣椒属一年或有限多年生草本植物。未成熟时绿色，成熟后成红色、橙色或紫红色，味辣，是一种可以生吃熟食的蔬菜类农作物。

#### 02 辣椒粉 辣椒干

### 【参考税号】

0904胡椒；辣椒干及辣椒粉

-辣椒

--09042100干，未磨

--09042200已磨

### 【规范申报要求】

1.品名；2.制作和保存方法（未磨、已磨；干、粉

03辣椒酱 辣椒油

### 【参考税号】

2103调味汁及其制品；混合调味品；芥子粉及其调制品

-其他

---21039090其他

### 【规范申报要求】

1.品名；2.成分含量；3.包装规格；4.品牌（中文或外文名称）

辣椒酱和辣椒油是餐桌上比较常见的调味品，主要有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存；水制是用水和辣椒制成，颜色鲜红，加有蒜、姜、糖、盐，可以长期保存，作为凉拌菜、面条、炒菜等的佐料。2103项下所包括的制品通常具有调味香料重的特点，它们用不同配料制成，用来作食物的配料或用来制作某些菜肴。

02

干辣椒归类之旅

干辣椒是指以食用辣椒 (*Capicum á nnuum*) 为原料，经自然晾晒或其他干制工艺加工后的产品。

检疫准入要求

海关总署对干辣椒、辣椒粉产品实施境外输华食品准入制度和生产加工企业注册制度。

辣椒粉

目前查询到的只有辣椒粉，没有辣椒干，这个是什么原因，有知道原因的请后台留言，谢谢！

2.干辣椒产品生产、加工、存放单位均须经输入国家（地区）官方注册、推荐并担保，经中华人民共和国海关总署注册。获得注册的境外生产企业名单，登录海关总署网站-进口食品安全局-信息服务-业务信息-进口食品境外生产企业注册信息查询，名单持续更新。

## 干辣椒进口流程

进口商或者代理人通过单一窗口报关，并提交以下材料：

- 1.代理报关委托书（仅适用于代理报关的）；
- 2.合同、发票、装箱单、提（运）单等必要的凭证；
- 3.进口干辣椒的境外出口商或代理商、进口商名称及备案号等；
- 4.输出国（地区）官方签发的《植物检疫证书》，法律法规、双边协定、议定书以及其他规定要求随附的合格证明材料；